

Evite la dispersión de la broca durante la recolección y el beneficio del café

Pablo Benavides Machado

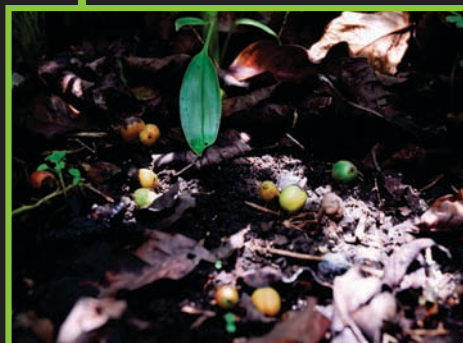
Cenicafé ha investigado el momento en el cual la broca del café vuela y se dispersa durante la recolección y el beneficio del café cereza. En cafetales ubicados en la zona central cafetera, se estimó que durante la cosecha principal, se recolecta entre el 66% y 74% de toda la broca presente en los cafetales. Esta broca es depositada en los costales y sometida al proceso de beneficio con el café cereza. Durante el beneficio, muchas de estas brocas mueren, pero otra parte vuela y se dispersa nuevamente a los cafetales.



FoNC
Fondo Nacional del Café



Entre el 5% y el 12% de toda la broca presente en la finca se queda en los frutos del suelo después de finalizada la cosecha principal



Para evaluar esta dispersión de la broca, se le hizo seguimiento a 300 kg de café cereza y se calculó el número de brocas que volaron de cada proceso de la recolección y el beneficio del café. A pesar que fueron más las brocas que murieron a las que se escaparon durante todos estos procesos, los 300 kg de café cereza permitieron la dispersión de aproximadamente 25.000 adultos de broca.

La mayor cantidad de broca que vuela durante la cosecha y el beneficio del café proviene de los costales que permanecen en el cafetal en la recolección y del secado de los flotes y pasillas. El escape de la broca en estos procesos equivale a más del 95% del total de la broca que vuela.



Tabla 1. Capturas de adultos de broca durante la recolección y el beneficio a partir de 300 kg de café cereza

Proceso	Costales abiertos		Costales cerrados	
	Total	%	Total	%
Costales en el campo	3.309	13	849	4
Tolva de recibo	177	1	114	0
Tanque de fermentación	5	0	8	0
Desagües del beneficiadero	351	1	251	1
Pulpa	251	1	417	2
Secado del café pergamino	23	0	76	0
Secado de pasillas y flotes	20.481	83	22.106	93
Total	24.627	100	23.821	100

Tenga en cuenta que:

1. Dejar los costales abiertos en el cafetal durante la recolección, permite que vuele tres veces más broca que cuando los costales se cierran.
2. A pesar de que se escapan adultos de broca durante todo el beneficio del café, no se dispersan grandes cantidades del insecto a partir de la tolva de recibo, el tanque de fermentación, los desagües del

beneficiadero, la pulpa y el secado al sol del café pergamino.

3. El secado al sol de pasillas y flotes es la etapa del beneficio que mayor escape de adultos de broca permite, entre el 83% y el 93% de todos los adultos de la broca.

Recomendaciones de manejo para evitar la dispersión de la broca durante la recolección y el beneficio del café cereza, en las cosechas principales

1

Durante la recolección, utilice costales de fibra en buen estado y manténgalos amarrados durante el tiempo que permanezcan dentro del cafetal.



2

Pese dos veces el café cereza, al mediodía y en la tarde.



3

Deposite el café cereza en la tolva de recibo inmediatamente lo pese. Cubra la tolva con un plástico impregnado de pegante.



4

Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio del café en marquesinas plásticas, en el silo mecánico o en su defecto, solarice este café antes de secarlo al sol.

¿Cómo hacer la solarización del café?

1

Deposite las pasillas y los flotes en un recipiente plástico, cubierto con plástico, durante 48 horas.



2

Cubra con un plástico la helada de secado del café, durante 48 horas.



La recolección y el beneficio del café, junto con el zoqueo de cafetales infestados, son las prácticas agronómicas que mayor número de adultos de broca dispersa. Si evita el escape de estas brocas podrá manejar mejor la plaga en los cafetales.

Brocarta

Autor:
Pablo Benavides M.
Investigador, Entomología
Centro Nacional de
Investigaciones
de Café - Cenicafe
Edición:
Sandra Milena Marín L.
Diseño:
Ma. del Rosario Rodríguez
Fotografía:
Gonzalo Hoyos S.
Luis M. Constantino C.
Juan Carlos Ortiz F.